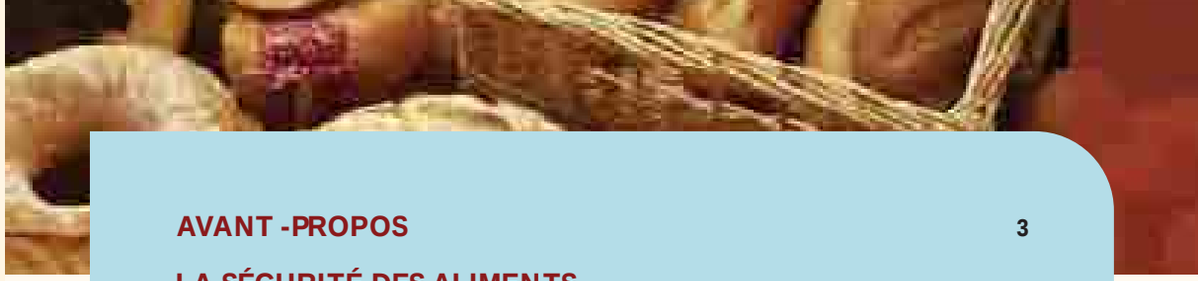
Système de sécurité sanitaire des aliments

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Ministère de l'agriculture et de la pêche
78, rue de Varenne
75349 PARIS 07 SP
France
www.securitesanitairedesaliments.com

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

www.securitesanitairedesaliments.com



AVANT -PROPOS 3

LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS, UN ENJEU PRIORITAIRE DE SANTÉ PUBLIQUE 4

LA FRANCE, UN PAYS À FORTE TRADITION AGRICOLE ET GASTRONOMIQUE 4

« DU CHAMP À L'ASSIETTE », DES IMPLICATIONS MULTIPLES 6
- Une responsabilité partagée
- Une forte implication des Pouvoirs publics
- Cinq principes majeurs

UN CADRE JURIDIQUE DÉFINI 9
- Vers une grande harmonisation en Europe et à l'international
- Une réglementation en évolution permanente en France

LE SYSTÈME DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS 13

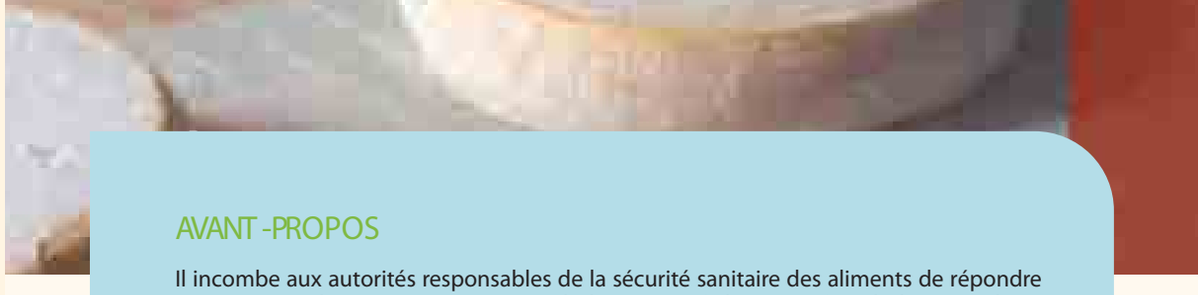
LES ACTEURS PUBLICS : QUI FAIT QUOI ? 14
- La Direction générale de l'alimentation (DGAL)
- La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
- La Direction générale de la santé (DGS)

CONTRÔLES, SURVEILLANCE : LA MOBILISATION DE L'ENSEMBLE DES ACTEURS 20
- Contrôles multiples et déterminants
- Contrôle des établissements de production, des produits

UN PRINCIPE DE DISSOCIATION ENTRE L'ÉVALUATION ET LA GESTION DES RISQUES 23
- Un parti pris politique des Pouvoirs publics français
- La gestion du risque, une prérogative politique
- Deux acteurs majeurs de la veille et l'évaluation : l'AFSSA ET L'InVS

L'INFORMATION SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES 28
- La traçabilité, un outil optimal de gestion du risque
- L'étiquetage, une mine d'information
- L'information en cas de risque avéré ou potentiel

CONTACTS 32



AVANT -PROPOS

Il incombe aux autorités responsables de la sécurité sanitaire des aliments de répondre aux attentes des consommateurs et de leur garantir la protection de leur santé en adoptant les mesures qui s'imposent.

La gestion du risque est un des outils essentiels dans la mise en place des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Elle est clairement dissociée de l'évaluation du risque qui relève d'une structure indépendante, spécialement créée à cet effet.

Il semble important d'échanger les expériences sur ce thème afin que chaque pays puisse disposer des informations sur les mécanismes et la manière dont chacun appréhende le risque et les crises.

C'est l'objectif de ce guide d'information que nous avons souhaité le plus précis et le plus compréhensible possible.

Les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments sont aujourd'hui largement conditionnées par les changements socio-économiques de ces quarante dernières années :

- La modification des modes de production, de transformation de vente et de consommation des produits agricoles ;
- l'intensification et l'industrialisation de l'élevage, des cultures et de la fabrication d'aliments pour animaux ;
- l'apparition de nouvelles maladies, telle l'ESB (Encéphalopathie Spongiforme Bovine), et la mise en évidence de maladies transmises par les aliments ;
- la meilleure information du consommateur, ses exigences nouvelles ainsi que les changements de son mode de vie ;
- l'accroissement des échanges de denrées alimentaires qui complexifie notamment le suivi du cheminement des produits ;

Autant de facteurs qui nécessitent une approche intégrée en matière de sécurité sanitaire des aliments.

En France, le rôle des Pouvoirs publics consiste pour l'essentiel à définir des règles visant à assurer la sécurité des consommateurs, la loyauté des pratiques commerciales et industrielles et éventuellement des mécanismes de régulation du marché pour garantir sa stabilité. Trois Ministères – de l'Agriculture, de la Santé et de la Consommation – assument conjointement cette compétence. L'évaluation du risque sous ses angles scientifiques relève de l'AFSSA.

Ce dossier expose l'ensemble du système français visant à garantir la sécurité sanitaire des aliments au travers de la présentation des différents organismes concernés et également de chiffres et d'actions concrètes.

Jean-Marc BOURNIGAL - Directeur Général de l'Alimentation

La sécurité des aliments, un enjeu prioritaire de santé publique

LA FRANCE, UN PAYS À FORTE TRADITION AGRICOLE ET GASTRONOMIQUE

Avec plus de 20% de la production de l'Union européenne, la France est un grand pays de production et de consommation agricole. Son agriculture est très diversifiée et occupe 54% du territoire, soit une superficie de 29,6 millions d'hectares.

14% des exploitations sont consacrées à la viticulture
22% aux grandes cultures
41% à l'élevage

Les agriculteurs français, au nombre de 930 000 début 2004, sont les premiers producteurs de céréales, d'œufs, de bovins, de volailles et de vins de l'Union européenne. Cette production est d'abord consommée en France.

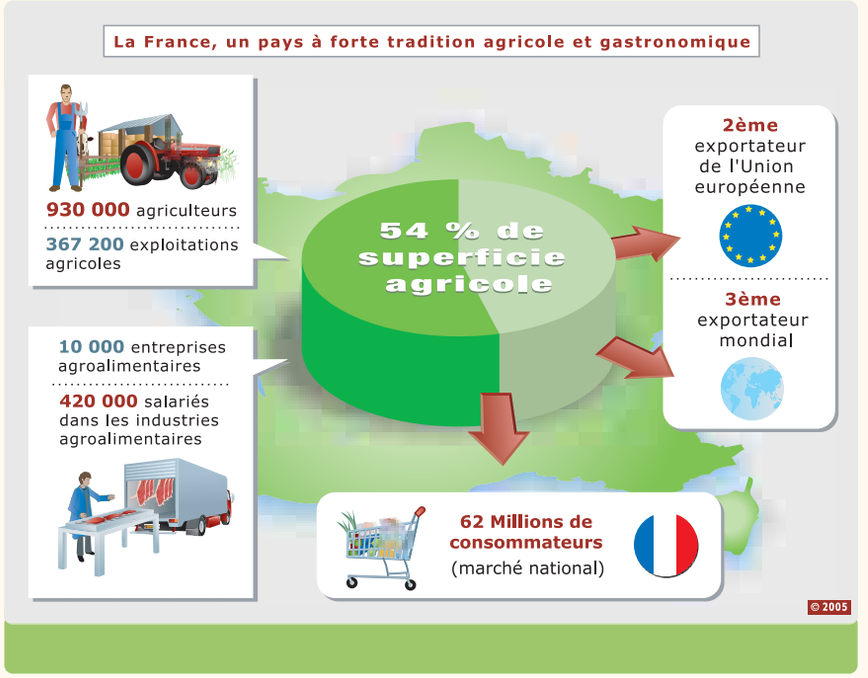
Près de 70 millions de tonnes de céréales
Plus de 19 millions de bovins
Plus de 15 millions de porcins
Plus de 223 millions d'hl de lait de vache
Plus de 916 millions de têtes de volailles

La France est le troisième exportateur mondial de produits agricoles et agroalimentaires, derrière les États-Unis et les Pays-Bas, avec 38 milliards d'euros de produits exportés en 2004 (11% des exportations totales françaises). Le secteur dégage un excédent commercial de 8 milliards d'euros.

La majorité des exportations françaises proviennent de produits cultivés sur le territoire national. Les quatre premiers postes d'exportations françaises sont les vins et spiritueux avec 20% en valeur, les conserves et les produits d'épicerie (14%), les céréales (10%) et les produits laitiers (10%). Nos premiers clients sont européens, ils représentent 74% des exportations (Allemagne, Italie, Royaume-Uni, Belgique, Espagne…).

La tradition gastronomique française a donné naissance au 1er secteur industriel français, en terme de chiffres d'affaires avec 138 milliards d'euros en 2004, au 2ème employeur avec 420 000 salariés dans plus de 10 000 entreprises, majoritairement de petites et moyennes tailles (entre 10 et 249 personnes). Cette tradition intègre de nombreux produits du terroir, mais aussi de nombreux produits dits vivants tels les yaourts, les fromages, le foie gras frais… Ces produits n'échappent pas aux normes sanitaires, ils y répondent de façon stricte.

Le niveau de sécurité des produits agricoles et alimentaires à destination des marchés français et internationaux ne cesse de s'élever. C'est le résultat d'une volonté affirmée de mener une politique sanitaire volontariste en matière agro-alimentaire parallèlement au développement de la culture et du savoir-faire français.


La France, un pays à forte tradition agricole et gastronomique
930 000 agriculteurs
367 200 exploitations agricoles
10 000 entreprises agroalimentaires
420 000 salariés dans les industries agroalimentaires
54 % de superficie agricole
2ème exportateur de l'Union européenne
3ème exportateur mondial
62 Millions de consommateurs (marché national)
© 2005

L'alimentation aujourd'hui, plus élaborée, plus diversifiée, mais aussi plus sûre

Comportement alimentaire et évolution sociétale sont intimement liés. Entre l'urbanisation, l'accroissement de l'activité professionnelle féminine, l'éclatement du modèle familial classique, les comportements alimentaires, les modes de consommation ont beaucoup changé vers plus de disparité. Les français achètent de plus en plus de produits préparés, prêts à consommer. Ces aliments de plus en plus élaborés grâce aux progrès de l'industrie agroalimentaire font l'objet de nombreuses transformations avant leur mise sur le marché. Fabriqués le plus souvent en quantité importante, ces produits sont soumis à de nouvelles contraintes technologiques.

Si les aliments sont aujourd'hui plus élaborés, ils sont aussi plus sûrs grâce à ces nouvelles contraintes. Depuis un siècle, la qualité des produits ne cesse en effet de s'améliorer : les risques sont statistiquement moins nombreux et les cas d'intoxication alimentaire graves sont devenus extrêmement rares en France. Par exemple : le nombre de cas de listériose a baissé de plus de 70 % entre 1987 et 2003 et de 20 % entre 1997 et 2003.

« DU CHAMP À L'ASSIETTE », DES IMPLICATIONS MULTIPLES

Une responsabilité partagée

Du producteur de matières premières au consommateur qui, en tant que dernier maillon, a un rôle essentiel dans la conservation de l'aliment, chaque acteur doit assurer aux produits des conditions maximales de sécurité. Aujourd'hui, il est clairement défini et approuvé que la responsabilité en matière d'aliments est une responsabilité partagée.

Les producteurs, transformateurs et distributeurs sont responsables de la sécurité des denrées qu'ils produisent. Ils doivent en effet souscrire à une obligation de résultats, et non plus à une obligation de moyens, conformément aux directives européennes, adoptées par la France dans les années 1990 et renforcée dans le cadre de la nouvelle réglementation européenne, en vigueur depuis le 1er janvier 2006.

L'État se doit de garantir une protection maximale des consommateurs. C'est pourquoi, au-delà de son pouvoir réglementaire, il assure une importante mission de contrôle de sécurité sanitaire via trois Ministères concernés (Agriculture, Santé, Consommation).

Une forte implication des Pouvoirs publics

L'implication des Pouvoirs publics français dans le processus de sécurité alimentaire n'est pas un fait nouveau. L'actuel Code de la Consommation, qui régit pour partie la sécurité alimentaire, est toujours fondé sur la loi du 1er août 1905 qui crée au début du siècle, une administration de la répression des fraudes et définit la structure de l'action de l'État en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Au cours du siècle dernier, la politique alimentaire française ne cessera d'évoluer avec une volonté affichée d'une plus grande prise en compte des aspects sécuritaires. Comme dans la plupart des pays concernés, les grandes étapes de cette politique sont liées aux évolutions scientifiques, à celles des techniques de production, à l'expérience des professionnels et aux décisions prises dans le cadre de la politique communautaire. La mise en place du marché unique en 1993 a constitué une étape essentielle.

Les crises, qui ont marqué la dernière décennie du XXème siècle, ont accéléré l'action et l'organisation de l'État en matière de sécurité alimentaire. Ainsi, la loi du 1er juillet 1998 a instauré un renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à la consommation humaine.

Même si leur rôle a été plus particulièrement souligné par les médias au cours de ces dernières années, notamment dans le cadre de la gestion de l'ESB, des dioxines, de l'épisode de la fièvre aphteuse, les Pouvoirs publics français œuvrent, en fait, depuis toujours pour plus de sécurité sanitaire. Ils ont su s'adapter et définir leur action, parallèlement aux efforts des industriels.

Cinq principes majeurs

La sécurité des aliments est le fruit d'une exigence de plus en plus forte et partagée par l'ensemble des acteurs impliqués dans la chaîne alimentaire, depuis les agriculteurs jusqu'aux distributeurs. Elle se traduit sur le territoire national ainsi qu'au niveau européen par des évolutions réglementaires, un renforcement des contrôles, une surveillance toujours mieux organisée avec des outils d'analyse toujours plus précis.

Cinq principes majeurs guident la politique de sécurité sanitaire des aliments en France :

1. Les opérateurs (producteurs, transformateurs, distributeurs) sont les premiers responsables.
2. L'adaptation de la réglementation est constante pour répondre aux évolutions scientifiques et techniques dans le domaine sanitaire.
3. Un système d'agrément et de contrôle des établissements est sous la responsabilité des Pouvoirs publics qui ont le pouvoir de sanctionner quand cela est nécessaire.
4. Le réseau d'alerte français et le réseau d'alerte rapide de l'Union européenne assurent la veille sanitaire et la mobilisation en cas de danger potentiel ou avéré.
5. Les Pouvoirs publics sont aptes à gérer les risques en particulier dans les situations d'urgence.

Des entreprises responsables

En France, la fabrication et la mise sur le marché des denrées alimentaires sont soumises au principe de sécurité préalable selon le Code de la Consommation. Ce texte définit l'analyse des risques et le principe de responsabilité du caractère défectueux des produits (loi de mai 1998).

Pour assurer la sécurité de leur production, les professionnels ont donc la charge d'identifier les points critiques de leur activité. Pour les aider dans cette démarche, le Comité hygiène du *Codex Alimentarius* a développé une méthode d'analyse, l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyse des dangers-Points critiques pour leur maîtrise).

La nouvelle réglementation européenne encourage le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH), rédigés par les professionnels et validés par l'administration. Les secteurs de l'agro-alimentaire, de l'alimentation animale et de la restauration sont, depuis plusieurs années familiarisés avec les concepts de l'HACCP, de traçabilité et de normes d'hygiène européennes.

Le système de réseau national d'alerte :

Chaque direction départementale des services vétérinaires fait parvenir les notifications de non conformités au bureau central de gestion des alertes sanitaires de la DGAL. Ce dernier rediffuse les informations pertinentes aux directions et services concernés et se charge de la coordination des actions si nécessaire.

Le système de réseau d'alerte de l'Union européenne :

Les pays membres notifient à la Commission européenne les non conformités relevées sur des denrées qui sont soit produites par lui et exportées, soit produites par un autre pays et distribuées sur son territoire. Le réseau d'alerte s'appelle le RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed). Chaque État membre dispose d'un point de contact. En France, il y en a deux : le bureau de gestion des alertes sanitaires de la DGAL pour les denrées animales et d'origine animale et l'unité d'alerte Fraudes, de la DGCCRF, pour tout ce qui n'est pas denrée animale. Ces points de contact diffusent ensuite les informations aux directions départementales concernées et s'assurent de la remontée d'information et de la coordination des actions.

UN CADRE JURIDIQUE DÉFINI

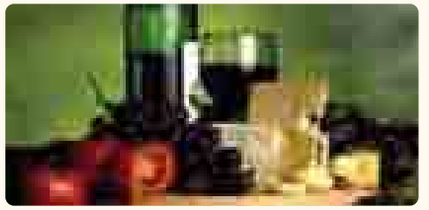
Vers une toujours plus grande harmonisation en Europe et à l'international

Chaque gouvernement a le devoir d'assurer la sécurité sanitaire des aliments destinés à sa population. Les réglementations nationales s'inscrivent néanmoins dans un cadre plus large, communautaire ou international.

Trois instances internationales ont été identifiées par un accord de l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce) sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (en avril 1994) pour élaborer des normes, directives et recommandations dans ce domaine.

Il s'agit :

- du *Codex Alimentarius* pour la santé publique du consommateur
- de la CIPV (Convention Internationale pour la Protection des Végétaux - pour la protection des végétaux)
- de l'OIE (Organisation Mondiale de la santé animale) pour la santé animale et les zoonoses (zoonoses = maladies animales transmissibles à l'homme)



L'Europe définit, dans le cadre de la protection du consommateur et de la réalisation du marché, des normes sanitaires relatives aux denrées, applicables dans les États membres. La législation européenne a pour objectif d'harmoniser les mesures nationales, de fournir les bases du marché intérieur et d'adopter des mesures dans le cadre de la Politique Agricole Commune (PAC).

À la fin des années 1980, une série de directives communautaires a redéfini le cadre de responsabilité de la sécurité sanitaire des aliments. C'est ainsi que désormais une obligation de résultats, et non plus de moyens, incombe aux producteurs et aux transformateurs. Cette démarche est renforcée par la nouvelle réglementation européenne, plus couramment appelée « Paquet hygiène ».

Le *Codex Alimentarius*

HISTORIQUE

Programme mixte de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) et de l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé), il a été créé en 1962 pour élaborer des normes internationales servant de guide à l'industrie agroalimentaire mondiale, alors en plein essor. Objectifs : assurer la loyauté des transactions, la protection de la santé du consommateur.

STRUCTURE

Aujourd'hui, la Commission du *Codex Alimentarius* est représentée par 170 pays, auxquels s'ajoute la Communauté européenne, membre à part entière depuis 2003. Depuis 1999, des ONG sont admises en qualité d'observateurs. La Commission se réunit tous les ans depuis 2004 pour adopter des textes après de nombreuses discussions.

En France : une réglementation en évolution permanente

Pour répondre aux évolutions scientifiques et techniques du secteur agricole et agro-alimentaire, la réglementation est adaptée en continu sur le plan communautaire et national.

La réglementation française s'appuie aujourd'hui sur :

- Des textes communautaires : en tant qu'État membre, la France applique la réglementation sur la sécurité sanitaire des aliments définie dans le cadre du marché unique.
- Le Code de Consommation : créé en 1993, il regroupe les prescriptions de la loi de 1905 et de la loi du 21 juillet 1983 sur la sécurité des consommateurs ainsi que diverses prescriptions dispersées dans de nombreux textes législatifs et réglementaires. Il est régulièrement mis à jour, et dernièrement en 1998. Le Code de la Consommation concerne les différents professionnels du secteur puisqu'il régit tous les aspects de la vie d'un produit, de sa conformité aux réglementations sur la sécurité, sa composition, son étiquetage… jusqu'à son parcours dans le circuit de distribution.
- Le Code Rural : il constitue l'environnement réglementaire des établissements de production de denrées et fixe la teneur des contrôles sanitaires et de la qualité des denrées alimentaires. En juillet 1999, la loi d'orientation agricole formalise une notion latente en matière de sécurité : « La sécurité sanitaire des aliments commence dans le champ ou l'élevage et se construit pas à pas tout au long de la filière d'élaboration de l'aliment jusqu'à l'assiette du consommateur ». La traçabilité devient alors une notion majeure.
- La loi du 1er juillet 1998 : elle instaure un renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme. Cette loi a permis la création d'une structure indépendante, l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) en charge de l'évaluation des risques sanitaires et nutritionnels des aliments. Le système de veille sanitaire mis en place par la loi comprend en outre, l'Institut de Veille Sanitaire (InVS), l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Produits de Santé (l'AFSSAPS) - (sang, médicaments…). Ces établissements sont coordonnés par le Comité National de Sécurité Sanitaire (présidé par le Ministre à la Santé) qui rassemble le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, le Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie et le Ministère de la Santé et des Solidarités.

• La réglementation européenne relative à l'hygiène des aliments et à l'alimentation animale est entrée en vigueur le 1er janvier 2006 : cette nouvelle réglementation, communément appelée « paquet hygiène », vise à refondre, harmoniser et simplifier les dispositions qui sont actuel-lement dispersées dans 18 directives communautaires. L'objectif est de mettre en place une politique unique et transparente applicable à toutes les denrées alimentaires, aux aliments pour animaux et à tous les opérateurs du secteur de l'alimentation, et de créer des instruments efficaces pour gérer la sécurité sanitaire des aliments, y compris les alertes, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Plusieurs règlements constituent la nouvelle architecture communautaire.

Une nouvelle approche fonde désormais les relations entre les producteurs d'aliments et les Pouvoirs publics, à savoir l'obligation de résultats. Le choix des moyens pour y parvenir relève de la responsabilité des opérateurs. La responsabilité des professionnels et celles des services de contrôles sont clairement séparées : moins de prescriptions avec une responsabilisation accrue des professionnels.

Les textes communautaires fondateurs du « paquet hygiène »

© Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

Une simplification pour une meilleure lisibilité
Professionnels
Services de contrôles
Règlement (CE) n°183/2005 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux
Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
Règlement (CE) n°853/2004 qui fixe les règles spécifiques aux denrées animales
Règlement (CE) n°854/2004 Règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels qui concerne les denrées d'origine animale destinées à l'alimentation humaine
Règlement (CE) n°882/2004 relatif aux contrôles officiels
Règlement (CE) n°178/2002

Le système de sécurité sanitaire des aliments

En France, le gouvernement garantit un haut niveau de protection aux consommateurs. C'est pourquoi, au-delà de son pouvoir de réglementation, l'État assure une importante mission de contrôle au travers des trois Ministères concernés en charge de l'agriculture, de la santé et de la consommation. Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche est le Ministère pilote en matière de sécurité sanitaire des aliments et la direction générale de l'alimentation (DGAL), sa direction compétente.

La coordination et la collaboration entre les Ministères français s'organisent de façon similaire entre les différentes administrations départementales présentes localement, sous l'égide des préfets. Pour une plus grande efficacité, la chaîne de commandement est courte entre l'administration centrale, le décideur et les départements, les exécutants.

En France, les préfets sont des hauts fonctionnaires, nommés par le président de la République. Ils représentent l'État dans les 100 départements et dans les 22 régions qui découpent la France.

Le système français, au même titre que tous les pays qui exportent vers l'Union européenne, se soumet régulièrement à des audits externes organisés sous l'égide de la Commission européenne et conduits par l'office alimentaire et vétérinaire (OAV). Cet office veille au respect de la réglementation européenne en ce qui concerne l'hygiène des denrées alimentaires notamment pour les pays de l'Union européenne et pour les pays étrangers, appelés les pays tiers.

LES ACTEURS PUBLICS : QUI FAIT QUOI ?

> La Direction Générale de l'Alimentation (DGAL)

> La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

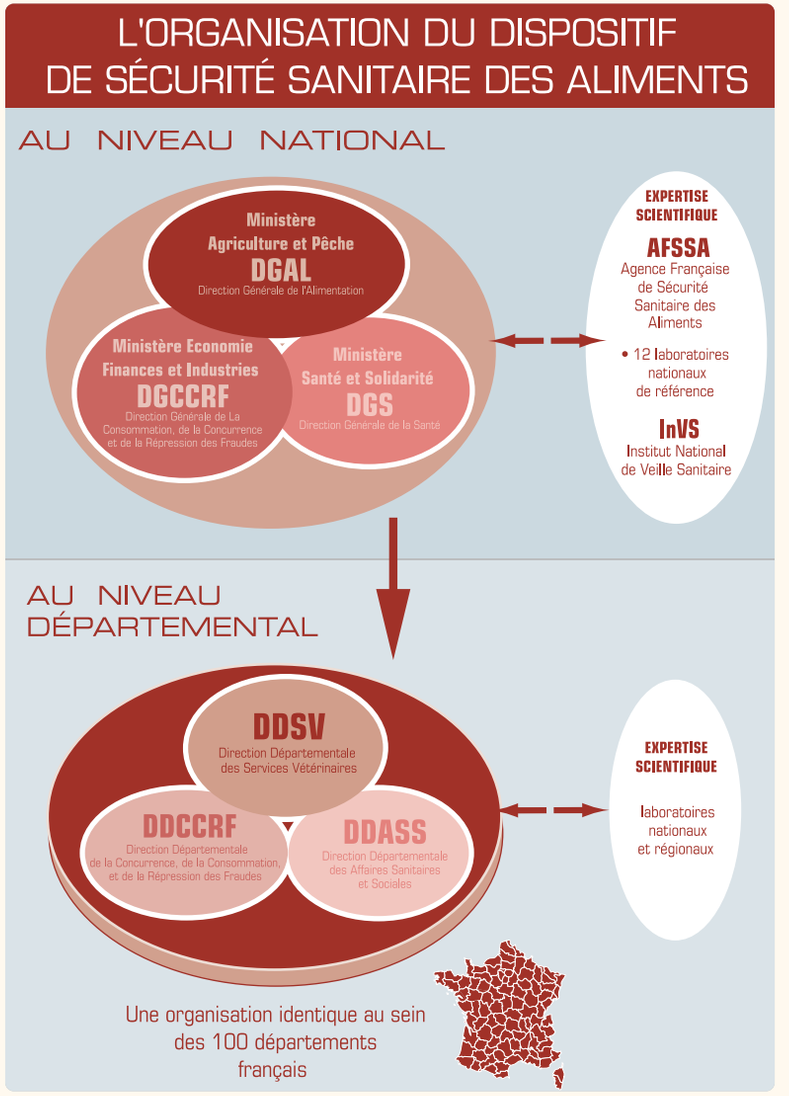
> La Direction Générale de la Santé (DGS)

Le système de surveillance et de contrôle de la production et de la fabrication de denrées, qui constitue le principe de gestion du risque, prend en compte les risques nutritionnels, biologiques, chimiques et physiques. Cette mission de contrôle - définition des options, de leur mise en œuvre et vérification de leur efficacité - est répartie entre trois directions, la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL), la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) et la Direction Générale de la Santé (DGS).

Ces trois directions exercent une double compétence :

- **« politique »** au travers d'une administration centrale, qui assure la représentativité française dans les instances internationales et communautaires et également par l'élaboration de la réglementation au niveau national.
- « **opérationnelle »** au travers des services déconcentrés (DGCCRF, DDASS, DDSV, DRAF/SRPV) placés sous l'autorité des préfets représentants de l'État au niveau des régions et des départements et dont la mission est le contrôle de l'application de la réglementation sanitaire et alimentaire ainsi que la réalisation d'enquêtes commanditées par l'administration centrale ou les préfets.

Pour réaliser leurs missions, ces directions nationales mobilisent l'expertise scientifique et animent le réseau des laboratoires publics et privés intervenant dans les domaines alimentaires et vétérinaires.


L'ORGANISATION DU DISPOSITIF DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS
AU NIVEAU NATIONAL
Ministère Agriculture et Pêche
DGAL
Direction Générale de l'Alimentation
Ministère Economie Finances et Industries
DGCCRF
Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes
Ministère Santé et Solidarité
DGS
Direction Générale de la Santé
EXPERTISE SCIENTIFIQUE
AFSSA
Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments
• 12 laboratoires nationaux de référence
InVS
Institut National de Veille Sanitaire
AU NIVEAU DÉPARTEMENTAL
DDSV
Direction Départementale des Services Vétérinaires
DDCCRF
Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation, et de la Répression des Fraudes
DDASS
Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales
EXPERTISE SCIENTIFIQUE
laboratoires nationaux et régionaux
Une organisation identique au sein des 100 départements français

• La Direction Générale de l'Alimentation (DGAL)

La DGAL dépend du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Elle assure la sécurité sanitaire au sein de la filière agricole et alimentaire. Au travers de ses services, elle exerce les compétences en ce qui concerne la protection des végétaux, la santé et la protection animales, ainsi que l'hygiène et à l'organisation des systèmes qualité des denrées alimentaires aux divers stades de leur préparation, de leur transport et de leur mise en vente. Elle a la responsabilité de la promotion des modèles alimentaires, sanitaires et phytosanitaires français. Elle participe ainsi aux travaux des organismes internationaux et représente la France au Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale de l'Union européenne (CPCASA). Elle représente également la France à l'OIE, à la CIPV et au *Codex Alimentarius*.

Au-delà de la définition et de la mise en œuvre de la politique de défense et de protection des végétaux et des animaux et de celle de la qualité et de la sécurité alimentaire, la DGAL intervient sur le terrain, à de multiples maillons de la chaîne alimentaire :

- actions d'agrément et de qualification
- actions de contrôle et d'enquête
- inspection permanente en abattoirs

La DGAL en chiffres

> 200 personnes à l'administration centrale ;

> 26 services régionaux de la protection des végétaux (SRPV) 22 des directions régionales de l'Agriculture et de la forêt (DRAF soit 462 agents à temps plein) 100 directions départementales de l'Agriculture et de la Forêt (DDAF) y compris celles des DOM-TOM ;

> 100 directions départementales des services vétérinaires (DDSV) y compris celles des DOM-TOM (3169 agents appartiennent à des corps techniques, 773 agents à des corps administratifs) ;

> Les postes d'inspection frontaliers vétérinaires sont au nombre de 32 en France, les postes d'inspection frontaliers phytosanitaires au nombre de 58.

Les 100 directions départementales des services vétérinaires (DDSV) veillent sur l'ensemble du territoire à la bonne application de la réglementation sanitaire et constituent un réseau d'alerte privilégié. Elles inspectent notamment et agréent les établissements de production et les usines de transformation. L'agrément qu'elles délivrent est un préalable indispensable au fonctionnement de ces établissements.

Les DRAF /SRVP veillent au maintien du bon état sanitaire du territoire national et notamment à l'absence de certains organismes particulièrement nuisibles, appelés organismes de quarantaine. Ils contrôlent la conformité sanitaire des produits végétaux lors de leur production, de leur importation ou en vue de leur exportation.

La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

La DGCCRF dépend du Ministère de l'Économie et des Finances. Elle exerce un rôle sur le marché de manière à assurer une concurrence ouverte et loyale et à protéger les consommateurs dans leur vie quotidienne. Son champ d'actions est centré sur la sécurité, la loyauté et la qualité de tous les biens de consommation (composition, substances ajoutées, traitements autorisés, étiquetage, pratiques commerciales…) et les services. L'alimentation représente une partie de ses activités.

La DGCCRF en chiffres

> **435 personnes en administration centrale dont une vingtaine qui se consacrent à la sécurité sanitaire des aliments, 101 directions départementales ;**

> **1 direction nationale des enquêtes de concurrence et de répression des fraudes ;**

> **8 directions régionales et 9 laboratoires.**

En 2004, la DGAL a réalisé 200 000 inspections documentaires en santé et protection animales, 4000 opérations de contrôle spécifiques dans les abattoirs et 5000 dans les ateliers de découpe. La DGCCRF contrôle pour sa part les produits commercialisés et a ainsi réalisé 2615 contrôles d'étiquetage (matières premières, aliments composés, additifs…)

Des plans de surveillance sur des sujets sensibles

Depuis 1995, donc avant que le dispositif communautaire ne l'impose, la DGAL a mis en place un plan de surveillance sur la dioxine.

La listéria fait l'objet d'un plan de surveillance conduit sur plus d'une cinquantaine d'aliments sensibles depuis 1983 par la DGCCRF.

La Direction Générale de la Santé (DGS)

Elle dépend du secrétariat d'État à la Santé - Ministère de la Santé et des Solidarités.

La DGS intervient dans tous les domaines qui ont trait à la santé publique et à la sécurité sanitaire liée à l'alimentation et tout particulièrement aux eaux destinées à la consommation humaine. Elle effectue les contrôles relatifs aux eaux potables ainsi que les enquêtes consécutives aux cas d'intoxication alimentaire humaine.

La DGS en chiffres

> **Une dizaine de personnes spécialisées en centrale sur la sécurité sanitaire des aliments ;**

> **100 Directions Départementales des Affaires Sanitaires et Sociales, DDASS ;**

> **22 Directions Régionales des Affaires Sanitaires et Sociales, DRASS ;**

> **13 CIRE (Cellules Interrégionales d'Enquêtes Épidémiologiques).**

EN RÉSUMÉ

Ces directions assurent à elles trois, l'intégralité de la gestion du risque et des contrôles :

- La DGAL assure le suivi de la qualité sanitaire sur la totalité de la chaîne alimentaire en ce qui concerne les produits d'origine animale et jusqu'à la première transformation pour les produits d'origine végétale : « du champ à l'assiette ».
- La DGCCRF suit la chaîne alimentaire pour les produits végétaux (hors ceux de première transformation) et effectue principalement des contrôles sur les lieux de distribution et de consommation. Elle s'attache en particulier aux aspects relatifs à la loyauté des transactions et à la protection des consommateurs.
- La DGS s'occupe des problèmes liés à la qualité des eaux.

Ces entités sont également représentées au niveau de la région et du département pour assurer les contrôles sur le terrain et l'application des mesures décidées.

CONTRÔLES, SURVEILLANCE : UNE MOBILISATION DE L'ENSEMBLE DES ACTEURS

Pour assurer l'évaluation et la gestion des risques, les Pouvoirs publics s'appuient sur l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. Les professionnels concernés et les représentants de la société civile (associations de consommateurs et environnementales) sont entendus par les Ministères lors de l'élaboration ou de l'adaptation de la réglementation dans le cadre d'instances consultatives. Ainsi sont réunies les compétences scientifiques et techniques et l'expérience de tous.

Au-delà de leur rôle réglementaire et de leur activité de contrôle et de sanction, les Pouvoirs publics sont aussi investis d'une mission essentielle : accompagner les professionnels dans leurs démarches vers une plus grande sécurité. Sur ce point, les Pouvoirs publics français ont souvent anticipé l'application d'un grand nombre de décisions du *Codex Alimentarius*.

Pour assurer la sécurité des consommateurs et faire en sorte que la plupart des risques identifiés restent au stade potentiel et au niveau le plus faible possible, l'État, en collaboration avec les organisations professionnelles et les industriels du secteur, a mis en place un système spécifique. Veille, évaluation, expertise des risques, mais également informations, sont au cœur de ce processus. La synergie est totale entre l'État, les professionnels, les scientifiques et les consommateurs.

Premier rempart de protection contre le risque, l'ensemble des mesures réglementaires et juridiques définies au niveau communautaire et au niveau de l'État concerne notamment l'hygiène des établissements et de la production.

Contrôles multiples et déterminants

Les différents acteurs de la chaîne alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs) ont l'obligation de mettre en place des auto-contrôles fondés sur les principes de la méthode HACCP. Leur absence ou leur inefficacité peuvent entraîner de lourdes sanctions administratives allant de la saisie des denrées produites jusqu'à la fermeture de l'établissement. Il s'agit de mesures de type préventif.

Du côté de l'État, les Pouvoirs de contrôle des agents sont multiples et variés. Ces agents sont repartis au sein des DDSV, DDCCRF, DDASS, DRAF, DRAF, SRPV, elles-mêmes placées sous l'autorité des préfets. Ils assurent :

- la mise en œuvre de plans de surveillance, définis dans le cadre d'une programmation nationale, dans le but de dresser un état des lieux des risques potentiels pouvant déboucher sur des mesures correctives.
- la réalisation des plans de contrôles sur les risques identifiés localement.
- la conduite de contrôles plus spécifiques dans le cadre d'alertes émises par des consommateurs, des autorités sanitaires d'autres pays.

Les non conformités sanitaires constatées lors des contrôles officiels font l'objet de mesures de sauvegarde qui peuvent être par exemple la saisie des produits (c'est à dire leur retrait du marché pour éviter qu'ils n'entrent dans la chaîne alimentaire), l'obligation de nettoyage et désinfection de l'établissement, voire sa fermeture et le retrait de l'agrément sanitaire. De plus, pour leurs missions, les agents des services de contrôle sont assermentés et peuvent relever les infractions aux dispositions réglementaires, infractions qui peuvent faire l'objet de sanctions administratives ou pénales.

Ces contrôles sont classés en trois grandes catégories : le contrôle des établissements de production, le contrôle des produits et les investigations liées aux accidents alimentaires.

Contrôle des établissements de production

Du champ à l'assiette, les agents des services de contrôle de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) veillent à la qualité sanitaire de l'alimentation. Dès l'élevage, les animaux sont ainsi soumis à des inspections. Puis, des vétérinaires inspecteurs réalisent des contrôles dans tous les abattoirs agréés. La plupart des entreprises industrielles ou artisanales, qui fabriquent des produits alimentaires à partir de denrées animales ou d'origine animale, doivent avoir un agrément sanitaire délivré par les Directions Départementales des Services Vétérinaires (DDSV).

Les établissements concernés sont ainsi contrôlés avant et après leur ouverture. Ensuite, l'entreprise fait l'objet d'une inspection régulière des produits et procédés, assortie d'une étude documentaire. Le rythme de ces inspections relève des risques liés à la nature de l'activité et du niveau global d'hygiène de l'entreprise.

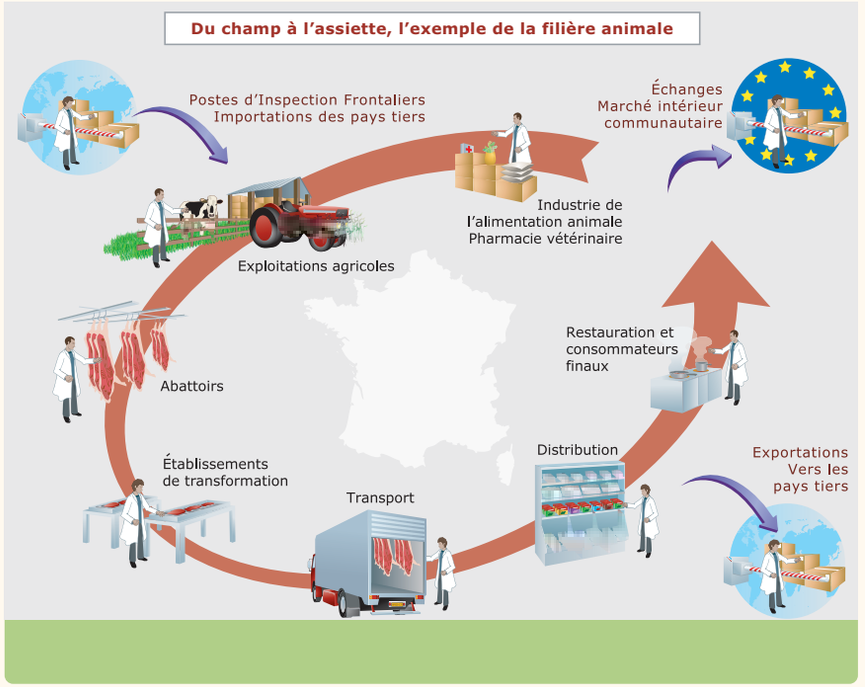
En 2003, les Services vétérinaires du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche (Direction générale de l'Alimentation) ont procédé à plus de 450 000 contrôles sur des animaux, ont inspecté plus de 12 000 abattoirs et ateliers de découpe, plus de 6000 établissements de la filière lait et 5600 de la filière pêche. 25 000 contrôles relatifs à la protection animale ont été réalisés au sein de sites de détention d'animaux ou lors du transport d'animaux.

Contrôle des produits

Les contrôles sont effectués tout au long du parcours d'un produit : fabrication, transport, stockage et distribution. Ils vérifient la composition des produits, leurs caractéristiques micro-biologiques ainsi que leurs conditions de conservation (température en particulier).

Des plans de surveillance qualitatifs, ponctuels et reconductibles annuellement, sont mis en place par la DGAL et la DGCCRF pour certaines catégories de produits alimentaires particulièrement fragiles ou susceptibles de développer des germes pathogènes émergents ou encore d'être en contact avec des résidus toxiques.

Les importations des pays tiers de denrées animales ou d'origine animale et de végétaux sont elles aussi soumises à des contrôles via les Postes d'Inspections Frontaliers qui dépendent de la DGAL. Enfin, des contrôles aléatoires dans les entrepôts frigorifiques, les plates-formes de distribution ou les entreprises agroalimentaires complètent ce dispositif.



L'exemple des investigations consécutives à une toxi-infection alimentaire collective

Ces investigations « terrain » sont coordonnées par les préfets. Elles ont pour objectif d'identifier le facteur responsable de l'accident (germe pathogène, résidu toxique…) et de déterminer les conditions qui ont favorisé l'expression du danger (mauvaise manipulation, rupture de la chaîne du froid…).

Des procédures préétablies rationalisent les interventions et permettent de recueillir, en un minimum de temps, les informations. Ce processus ainsi défini permet de limiter le développement de l'infection et de soigner les personnes.

Ces investigations sont réalisées par les Directions Départementales des Services vétérinaires (DGAL) chargées de la filière agroalimentaire et par les services des affaires sanitaires et sociales (DDASS) qui analysent les causes de la toxi-infection. En cas de fraude avérée, la DDCCRF est saisie.

UN PRINCIPE DE DISSOCIATION ENTRE L'ÉVALUATION ET LA GESTION DU RISQUE

Un parti-pris politique des pouvoirs publics français

Les Pouvoirs publics français ont choisi, en 1998, de dissocier l'évaluation des risques de leur gestion. Ce choix politique a pour but de renforcer et de garantir l'efficacité de ces deux actions complémentaires. Pour garantir un haut degré d'expertise, l'État s'est doté de structures adaptées qui participent à l'anticipation des risques.

La loi de juillet 1998 a redéfini le système de sécurité sanitaire des aliments. Ce système repose désormais sur une importante action de veille sanitaire, réalisée par l'AFSSA et l'InVS et la dissociation de l'évaluation et de la gestion des risques.

Il permet :

- la connaissance scientifique des dangers, de la probabilité de leur apparition et ainsi de déterminer les risques associés. Les Pouvoirs publics mettent à disposition des entreprises des informations scientifiques et financent des actions de recherche auxquelles ils associent les industriels.
- la mise en œuvre, le plus efficacement possible, des actions terrain et l'information nécessaire à la gestion du risque.
- la gestion du risque en cas d'alerte.

Le système français de sécurité sanitaire des aliments repose donc sur trois principes :

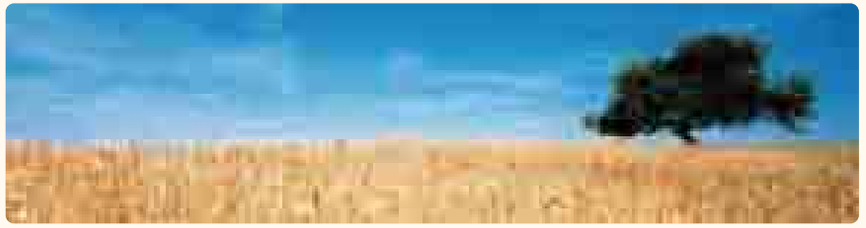
- **la dissociation de l'évaluation de la gestion du risque** : un parti-pris politique
- la **prévention et la précaution** : des actions spécifiques en fonction du risque
- la **transparence** : un engagement vis-à-vis du public

Le Conseil National de l'Alimentation

Le Conseil National de l'Alimentation est une instance consultative indépendante. Les ministres en charge de questions relatives à l'agriculture, à l'alimentation et à la santé le consultent sur la définition de la « politique alimentaire » française, et plus particulièrement sur l'adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels, la sécurité alimentaire des consommateurs, la qualité des denrées. Le CNA peut s'autosaisir.

Le CNA est composé de 47 membres représentant l'ensemble de la chaîne alimentaire et de la société civile : associations de consommateurs et d'usagers (9 membres), producteurs agricoles (9), transformation et artisanat (9), distribution (3), restauration (6), syndicats des salariés de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la distribution (5), personnalités scientifiques qualifiées (6). Des représentants des Ministères techniques concernés et de l'AFSSA participent également aux débats avec voix consultative. Dès qu'il est saisi d'une question par les Pouvoirs publics, le CNA constitue un groupe de travail présidé par l'un de ses membres. Le rapporteur est un membre du CNA ou une personnalité extérieure. Après s'être réuni régulièrement, le groupe composé de personnes de « sensibilités différentes », prépare un rapport et un projet d'avis.

Ce texte est ensuite soumis à la formation plénière.



La gestion du risque, une prérogative politique

Selon la définition du *Codex Alimentarius*, la gestion du risque est un processus consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles compte tenu de l'évaluation des risques et d'autres facteurs ayant trait à la protection de la santé des consommateurs et à la promotion de pratique du commerce équitable, et à prendre les décisions en conséquence, c'est-à-dire à choisir et à mettre en œuvre les mesures de prévention et de contrôle appropriées.

La gestion du risque alimentaire constitue donc une prérogative politique qui implique de mettre en relation les recommandations formulées par les experts chargés de l'évaluation scientifique des risques et les moyens de toutes natures que la collectivité, les entreprises peuvent consacrer à la maîtrise de ces risques.

Gérer le risque consiste ainsi à identifier, sélectionner et mettre en œuvre des mesures permettant de réduire le risque. Le suivi et le contrôle de l'efficacité de ces mesures fait partie intégrante de la gestion du risque. Elle est conditionnée par une notion fondamentale, la caractérisation du risque : risque avéré ou risque potentiel.

> Gérer un risque avéré, donc connu, relève de la prévention. Les plans de surveillance qui consistent à suivre un couple « aliment / contaminant », offrent une multitude d'informations susceptibles de donner des moyens de prévenir ces risques.

> En revanche, gérer un risque potentiel revient à gérer l'incertitude. Afin de parer le mieux possible à cette incertitude, les Pouvoirs publics français sont très attachés à l'application du principe de précaution.

Le principe de précaution, un outil de gestion des risques

Intégré dans le droit français par la loi du 2 février 1995, le principe de précaution impose qu'« en l'absence de preuves scientifiques formelles mais en présence d'un faisceau de présomptions, une autorité politique puisse et doive réglementer l'usage et le commerce de produits pouvant présenter un risque : risque sanitaire bien évidemment mais également social, économique ou culturel ».

Ce principe permet aux Pouvoirs publics d'adopter certaines mesures sanitaires ou phytosanitaires alors même que l'évaluation du risque est incomplète et d'avoir recours à la précaution en vue de protéger les citoyens / consommateurs. En effet, face à la perception d'une situation potentiellement dangereuse et irréversible et de données scientifiques incomplètes, les autorités politiques sont habilitées à prendre des mesures de précaution sans attendre une confirmation scientifique.

La précaution est considérée comme une situation provisoire qui au regard de nouvelles données scientifiques peut entraîner la réévaluation des mesures de protection du consommateur.

Deux acteurs majeurs de la veille : l'AFSSA ET L'InVS

> L'AFSSA, AGENCE FRANCAISE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

L'AFSSA est un établissement public placé sous la tutelle des Ministères chargés de la Santé, de l'Agriculture et de la Consommation. Il a été mis en place en avril 1999 dans le cadre du renforcement de la veille et de la sécurité des aliments. L'agence évalue les risques nutritionnels et sanitaires des aliments destinés à l'homme ou aux animaux. Elle a un rôle de veille et d'alerte, un devoir d'information et de transparence. Avec ses 12 laboratoires, elle assure une mission de recherche et d'appui scientifique et technique aux Pouvoirs publics. Son rôle d'évaluation et d'expertise des risques sanitaires et nutritionnels des aliments est également essentiel dans le système de veille.

Trois missions principales

- L'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires en prenant en compte l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation, et ce sur trois catégories d'aliments : les aliments d'origine animale, les aliments d'origine végétale et les eaux d'alimentation. Elle s'appuie sur dix comités d'experts dont les membres remplissent des déclarations d'intérêt rendues publiques.
- La conduite de missions de recherche et d'appui scientifique et technique.
- L'exercice des responsabilités spécifiques dans le domaine du médicament vétérinaire. Au travers de l'Agence Nationale du Médicament Vétérinaire, elle intervient ainsi sur trois niveaux : délivrance et suspension des autorisations de mise sur le marché, contrôle des établissements pharmaceutiques des produits et de leur publicité et pharmacovigilance vétérinaire.

Pour effectuer ses missions, l'AFSSA s'appuie sur 10 comités d'experts et sur les travaux des 12 laboratoires. Elle émet des avis et formule des recommandations. Ces avis consultatifs sont transmis au gouvernement et systématiquement rendus publics. 950 personnes travaillent à l'AFSSA.

> L'InVS – INSTITUT NATIONAL DE LA VEILLE SANITAIRE

L'InVS est un établissement public de l'État mis en place en mars 1999 dans le cadre du renforcement de la sécurité sanitaire. Il est placé sous la tutelle du Ministère chargé de la Santé.

L'InVS se consacre à la veille sanitaire et à l'observation de la santé de la population et de son évolution. Il compte 253 personnes chargées d'alerter les Pouvoirs publics et de leur apporter des recommandations en cas de menace pour la santé publique. Ces personnes s'appuient sur des infrastructures publiques implantées sur le territoire (13 cellules interrégionales d'épidémiologie - CIRE).

Plus de 8 000 personnes chargées de la veille sanitaire

La veille sanitaire est assurée par l'AFSSA, l'InVS, l'AFSSPS et l'AFSSE. Elle est coordonnée par le Comité National de Sécurité Sanitaire dont la présidence est assurée par le Ministère de la Santé et des Solidarités.

D'autres instances interviennent dans le cadre de l'évaluation des risques pour la santé et l'environnement :

- la commission d'étude de la toxicité des produits antiparasitaires à usage agricole et des produits assimilés pour notamment les pesticides.
- la Commission de génie biomoléculaire pour les OGM.

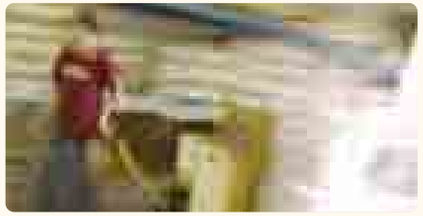
L'information sur les denrées alimentaires et la communication sur les risques

Les Pouvoirs publics ont un devoir d'information et de transparence vis-à-vis des consommateurs. La communication en cas de crise ou d'alerte est à distinguer de l'information sur la sécurité sanitaire des denrées et sur les risques éventuels.

Pour que le consommateur ait confiance, il est essentiel de lui fournir des informations sur les produits qu'il consomme, mais aussi sur les risques alimentaires potentiels ou avérés.

La communication sur les risques varie selon la nature du risque. Elle diffère si le risque est avéré ou potentiel (information/prévention ou alerte), s'il concerne des profils de population spécifiques (exemple de la listéria et des populations à risque, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées) ou sa globalité.

Les professionnels sont soumis par les Pouvoirs publics à un certain nombre d'obligations comme par exemple la description des denrées qui font l'objet de transformations et qui sont vendues « emballées ». C'est l'obligation d'étiquetage.



La traçabilité : un outil de gestion du risque

Les autorités sanitaires, les professionnels, les industries agroalimentaires mettent tout en œuvre pour connaître la provenance des produits proposés à la consommation. Depuis le 1er juillet 2005, la traçabilité a été étendue à l'Union européenne. Elle permet de suivre la circulation des produits, du champ au magasin – que ce soit en France ou à l'étranger – en passant par l'usine, le transport, le lieu de stockage et de distribution, de manière à garantir à la fois l'origine et la sécurité à chaque étape. L'étiquette constitue donc un élément déterminant de la traçabilité. Mine d'informations, elle permet de remonter l'ensemble de la chaîne de production.

La traçabilité est une garantie importante de transparence. Elle est définie par la norme internationale ISO 8402 comme « l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identification enregistrée ». La traçabilité fait partie intégrante des systèmes d'assurance qualité. Elle oblige les fabricants à fournir les caractéristiques des matières premières de chacun de leurs lots.

L'exemple de la filière bovine : identification et traçabilité

Depuis 1978, les bovins font l'objet, en France, d'un suivi particulier de leur naissance à leur mise sur le marché. Ils portent à chaque oreille une boucle sur laquelle figure un numéro national d'identification à 10 chiffres. Ce numéro est repris dans le passeport de l'animal sur lequel est consignée une multitude d'informations sur l'animal comme son pays d'identification, son numéro de travail, son sexe, sa race, sa date de naissance ainsi que tous les mouvements successifs de l'animal effectués depuis sa naissance. Le passeport comporte un emplacement pour apposer l'attestation sanitaire : le passeport et l'attestation sont exigés à chaque déplacement de l'animal et à l'abattoir, où chaque quartier et chaque morceau sont identifiés à chaque étape de transformation de la carcasse. Ces informations sont disponibles jusqu'au point de vente. Les consommateurs peuvent ainsi connaître l'origine (pays) de l'animal d'où provient le produit carné acheté.

L'étiquetage, une mine d'informations

Parfois sous exploitée par le consommateur, l'étiquette, véritable carte d'identité du produit, est pourtant riche de données et de conseils sanitaires.

Quatre critères d'informations se trouvent sur l'étiquette :

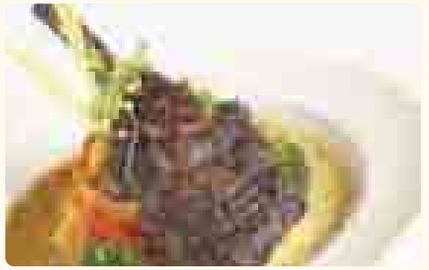
- les critères descriptifs. Dénomination de vente du produit. Numéro de lot. Composition du produit. Quantité nette. Mode d'emploi.
- les critères sanitaires. Mentions relatives à la fraîcheur du produit - dates limites d'utilisation ou de consommation. Risque lié à la présence d'un composant. Température de conservation et précaution d'emploi.
- les critères de différenciation obligatoires. Coordonnées du service consommateur (quand il existe) ou du producteur et numéro de lot. Les produits d'origine animale comportent une estampille vétérinaire identifiant le numéro d'agrément officiel du dernier transformateur du produit. La viande bovine fait l'objet d'informations spécifiques : origine nationale de l'animal, catégorie de l'animal (bœuf, génisse, vache…), ainsi que le type racial de l'animal (laitier ou à viande).
- les critères explicites. Illustrations. Mentions volontaires certifiées (type Label) ou non, valorisant le produit et qui s'ajoutent aux précédentes mentions obligatoires.

L'information en cas de risque

L'incident demeure toujours possible malgré les nombreuses mesures mises en place. La veille sanitaire permet d'en être informé le plus rapidement possible. Les sources d'alerte peuvent être variées : services de contrôle à l'échelon départemental ou central, ateliers de production ou entreprises de distribution, ambassades étrangères ou organismes internationaux, ou dans le cas particulier de l'Union européenne, le réseau d'alerte rapide. Les scientifiques, les médias et les associations de consommateurs peuvent aussi constituer des sources d'information.

L'alerte consiste à rechercher des produits à risque pour les retirer du marché et à informer les consommateurs sur un risque potentiel ou avéré pour qu'ils les rapportent. Elle est effectuée par les Pouvoirs publics, ou plus généralement, par l'entreprise ou la structure concernée, légalement responsable de la mise sur le marché de ses produits.

Lorsqu'il y a une alerte sur un produit exporté, une information parvient aux autorités sanitaires du pays importateur pour permettre une action de celui-ci. À l'étranger, ce sont les attachés agricoles et vétérinaires français qui assurent les liens avec les autorités nationales.



INDEX

AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments)

AFSSAPS (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Produits de Santé)

AFSSE (Agence Française de Sécurité Sanitaire Environnementale)

CIPV (Convention Internationale pour la Protection des Végétaux)

CIRE (Cellules interrégionales d'épidémiologie)

CNA (Conseil National de l'Alimentation)

CPCASA (Comité Permanent de la Chaîne Alimentaire et de la Santé Animale)

DDASS (Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales)

DDSV (Direction Départementale des Services Vétérinaires)

DGAL (Direction Générale de l'Alimentation)

DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes)

DGS (Direction Générale de la Santé)

DRAF (Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt)

DRASS (Directions Régionales des Affaires Sanitaires et Sociales)

FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture)

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyse des dangers-Points critiques pour leur maîtrise)

InVS (Institut de Veille Sanitaire)

OIE (Organisation Mondiale de la santé animale)

OMS (Organisation Mondiale de la Santé)

PAC (Politique Agricole Commune)

SRPV (Services Régionaux de la Protection des Végétaux)

CONTACTS

Ambassades de France - Canada

Mission Économique - Montréal
Attention : Vladimir de Sobarnitsky
1000, rue de la Gauchetière Ouest - Bureau 2710
MONTRÉAL, QC H3B 4W5
Tél. : 1 (514) 878-9851, ext. 311
Téléc. : 1 (514) 878-3677
Courriel : montreal@missioneco.org

Mission Économique - Ottawa
Attention : Jean-Baptiste Lesecq
10, rue John
OTTAWA, ON K1M 1P5
Tél. : 1 (613) 789-5681
Téléc. : 1 (613) 562-3766
Courriel : ottawa@missioneco.org

French Economic Commission - Toronto
Attention : Guy Bender
20, Queen Street, west, Suite 2004
TORONTO, ON M5H 3R3
Tél. : 1 (416) 977-1257, ext. 210
Téléc. : 1 (416) 977-7944
Courriel : toronto@missioneco.org

French Trade Commission - Vancouver
Attention : Sophie Van der Cruyssen
1102-1130 West Pender Street
VANCOUVER, B.C. V6E 4A4
Tél. : 1 (604) 684-1271, ext. 242
Téléc. : 1 (604) 684-2359
Courriel : vancouver@missioneco.org

Site web : www.missioneco.org/canada

Ambassades de France - États-Unis

French Trade Office - Chicago
205 North Michigan Avenue - Suite 3730
CHICAGO, IL 60601
Tél. : 1 (312) 327-5244
Téléc. : 1 (312) 327-5251

French Trade Office - Atlanta
Prominence in Buckhead -
3475 Piedmont Road NE - Suite 1840
ATLANTA, GA 30305
Tél. : 1 (404) 495-1692
Téléc. : 1 (404) 495-1696

Embassy of France - Washington
4101 Reservoir Road, NW
WASHINGTON, DC 20007-2173
Tél. : 1 (202) 944-6321
Téléc. : 1 (202) 944-6392

French Trade Office - Dallas
12720 Hillcrest Road, Suite 730
DALLAS, TX 75230
Tél. : 1 (214) 206-1770

French Trade Office - Houston
777 Post Oak Blvd - Suite 600
HOUSTON, TX 77056
Tél. : 1 (713) 985-3276
Téléc. : 1 (713) 572-2901

French Trade Office - New York
810 Seventh Avenue - 38th Floor
NEW-YORK, NY 10019
Tél. : 1 (212) 400-2160
Téléc. : 1 (212) 315-1017

Embassy of France - San Francisco
88 Keamy Street - Suite 1510
SAN FRANCISCO, CA 94108
Tél. : 1 (415) 781-0986
Téléc. : 1 (415) 781-4750

Courriel : sao-etatsunis@missioneco.org
Site web : www.missioneco.org/etatsunis

Crédits photo :
http://photo.agriculture.gouv.fr
K. Beck
M. Lavoix
X. Remongin
P. Xicluna
Photothèque Sopexa